

**El único caso hasta ahora, aislado y no forma parte de un brote: IMSS**

## Se intensifican medidas preventivas ante la presencia del cólera en Tequisquiapan

Por Bibiana Ugalde Mendoza

¡Cuántas veces hemos escuchado o leído, sobre todo de un tiempo para acá, recomendaciones, como: "lávate las manos antes de comer y después de ir al baño", o el clásico: "lava y desinfecta frutas y verduras, hierva el agua"!... Cosas que más que recomendaciones, deberían ser costumbres mínimas que tendríamos que realizar, pero desgraciadamente como dice el dicho "hasta que se ahoga el niño tapan el pozo", o mejor dicho, hasta que surgen las enfermedades como el cólera, empezamos a tener cuidado.

A partir de que la prensa local diaria publicó, el 31 de mayo, que en Tequisquiapan se habían registrado los dos primeros casos de cólera, indagamos al respecto.

El director del Centro de Salud, Víctor Alegría Gaytán aseguró: "no tenemos ningún caso confirmado de cólera, nos limitamos a estudiar algunos brotes de diarrea y a definir cercos con medidas de prevención del cólera". La preocupación de ese centro se ha orientado a la prevención y detección de este mal.

En cuanto a medidas de prevención dijo: "Hacemos bloqueos por zonas dependiendo de dónde se estén resaltando el mayor número de diarreas, se visita casa por casa preguntando si hay enfermos y se levantan encuestas familiares de gastroenteritis, a la persona enferma se le toma su isoporcetral con la finalidad de buscar casos probables de cólera, pero no se ha dado ninguno".

"Otra situación que se hace es fomento a la salud y cuando llegamos a la vivienda se le

recomienda a la gente los cuidados que deben tener en cuanto a los alimentos, que consumen agua hervida y que se manejen las escretas adecuadamente. Una de las cosas que estamos realizando ahorita es el Operativo Feria, donde a todos los manejadores de alimentos se les están tomando muestras para detectar algún probable portador y retirarlo de la venta si es necesario, hasta la fecha llevamos

150 o 200 isopos de vendedores de alimentos; de esta manera tratamos de prevenir".

"Gracias a los trabajos de prevención de cólera y diarrea que se realizan desde hace años a través de las semanas nacionales de salud (este año será del 24 al 30 de junio), ha bajado de manera considerable la incidencia de muerte por diarrea, debido al fomento a la promoción y la capacitación a las madres".

No obstante lo informado por el Centro de



Prevenir el mal.

Salud, el director de la clínica local del Instituto Mexicano del Seguro Social, Ricardo Gutiérrez Rojas, comentó que el pasado 5 de mayo "me hablaron de la Coordinación de Epidemiología confirmando la presencia de cólera en un paciente, era un cero tipo 01 que para fortuna no era grave y ya se dió de alta, en la colonia López Mateos; se hizo el estudio de contactos por medio de un bloqueo epidemiológico, que consiste en revisar en torno al domicilio de esta persona y preguntar casa por casa si hay enfermos de diarrea, se les toma una muestra para la busca del *vibrio colerae*, ésto lo hicieron brigadas en toda la colonia y los alrededores y no se encontraron más casos, por lo que se consideró un caso aislado, por ser único, pues si se hubiera tratado de un brote ya hubiera aparecido otro caso, pues son horas las que tarda en aparecer un nuevo caso y ya son 8 días y no se ha presentado nada".

"Hay que cuidar cuando una persona infectada va al baño y echarle cloro, esperar unos cuatro o cinco minutos a que se haga efecto y después dejarlo ir, de esta forma se va clorado el excremento y se elimina, no se disemina por el drenaje que luego tiene filtraciones en tiempos de lluvias. También es recomendable echar su ropa en una cubeta con cloro".

El director del IMSS agregó: "otras de las recomendaciones para la prevención son: lavarse las manos con cloro y después con agua y jabón antes de comer y después de ir al baño, que el agua que se va a ingerir esté en ebullición unos minutos, sumergir frutas y verduras en agua desinfectada con cloro o nitrato de plata. Otra medida importante es concientizar a los médicos de una buena preparación para atender estos casos". Por lo tanto, dijo, "no esperemos que aparezcan más casos de cólera, hagamos algo por nosotros mismos, tomemos conciencia de que es una enfermedad que puede ser mortal y que si queremos podemos evitar".

## Productores aportarán 50% de recursos en el Programa de Apoyo al Desarrollo Rural

El Secretario de Desarrollo Agropecuario, Edgardo Rocha Pedraza, informó que "con el objeto de vincular los sistemas productivos con las prácticas y obras de conservación de suelo y la rehabilitación y desarrollo de infraestructura productiva, mediante el uso de mano de obra campesina, tal que coadyuve

al mejoramiento de la productividad y el bienestar social, dió inicio en el mes de mayo el Programa de Apoyo al Desarrollo Rural con Mano de Obra Campesina 1995".

El funcionario dijo que el programa tendrá un costo total de un millón 924 mil nuevos pesos, "de los cuales los productores aportarán el 50 por ciento con mano de obra, equivalentemente a 962 mil 260 nuevos pesos; y el 50 por ciento restante se les retribuirá con 742.64 toneladas de maíz y 81.92 toneladas de frijol".

"Con ello se beneficiará a dos mil 480 productores agrícolas, ubicados en 89 comunidades de los 18 municipios del estado, teniendo contemplado generar además 102 mil 695 jornaleros, considerando un periodo de ejecución de junio a noviembre del presente año".

Coordinación: Cecilia Madero, Jorge Patiño y Aurora Velasco. Colaboradores: Alfonso Castillo, Edmundo Guajardo, Virginia Hernández, Emilio Fernández, Gloria de Fernández, Gastón Martínez, Manuel Rabasa, Salvador Rubio, Silvia Tapia "Prisma", Bibiana Ugalde Mendoza.

Domicilio:  
Encino 46, Fracc. Vista Hermosa,  
Tequisquiapan, Qro.

**La Charamusca**  
café y tertulia

Ezequiel Montes  
# 1-A Centro  
Tel.: 3-07-81

Receta ANTICUA

Servimos café desde las 7:30 a.m., cerramos a las 11:00 p.m.  
pasteles pays 20 variedades de pastitas pan dulce donas  
roles empanadas trenzas bisquets rollos de chocolate  
natillas gelatinas brownies helados  
13 variedades de café desayunos bocadillos salados...etc.

¿Se te antoja? Ven a La Charamusca  
Y toma auténtico café